



CLASSIC

Traditionell – *liebevoll süsslich*

Durch langes, sorgfältiges Köcheln werden Zwiebeln richtig mild und schön süss. Kein Wunder ist tamanegi-sosu – die Sauce mit Zwiebeln – so beliebt! **Passt zu allen Blattsalaten und besonders gut zu Nüsslisalat mit Ei, Löwenzahn mit Speck, Rucola mit Parmesan, Spargeln und Gyoza.**

Zutaten für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

300 g rohe Randen
300 g Federkohl
Olivenöl
1 handvoll Kürbiskerne
1 Orange
Parmesanspäne
KABUKI Classic Dressing

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Randen schälen, in Schnitze schneiden, auf ein Blech geben und salzen. 25 Min. im Ofen garen. Danach abkühlen lassen.

Federkohl in 3 cm grosse Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Schale der Orange in dünne Streifen schneiden und beiseite stellen. Die restliche Orange schälen und in Schnitze schneiden.

Kürbiskerne in einer Bratpfanne rösten.

Die lauwarmen Randen mit Federkohl, Orangenschnitzen und 1-2 dl KABUKI Classic Dressing mischen.

Federkohl auf einem Teller anrichten. Mit Parmesanspänen, gerösteten Kürbiskernen und Orangenstreifen garnieren.

HERVORRAGEND AUCH MIT:
Rindfleisch oder Tofu

